

## PARA ALCANÇAR A PERFEIÇÃO DOS VINHOS BRANCOS E ROSÉS

Durante o estágio e a conservação, os vinhos brancos e rosés perdem compostos aromáticos devido à oxidação dos aromas varietais e dos ésteres fermentativos. Este fenómeno pode também resultar no escurecimento do vinho.

A Oenobrand, especialista em aplicações enológicas de manoproteínas, desenvolveu **Final touch<sup>®</sup> TONIC**, uma solução única baseada em manoproteínas de leveduras, selecionadas pelo seu poder redutor e pela proteção dos coloides.

**Final touch TONIC** preserva a frescura inicial, protege os compostos aromáticos da oxidação e mantém a intensidade aromática durante o estágio em depósito e em garrafa, bem como durante a conservação antes do engarrafamento.

### APLICAÇÃO

As propriedades únicas das manoproteínas de **Final touch TONIC** permitem preservar ao longo do tempo a intensidade aromática e a frescura dos vinhos.

**Final touch TONIC** atua imediatamente e os seus efeitos são duradouros.

As manoproteínas contribuem para a estabilização tartárica, mas devem ser realizados testes laboratoriais prévios.

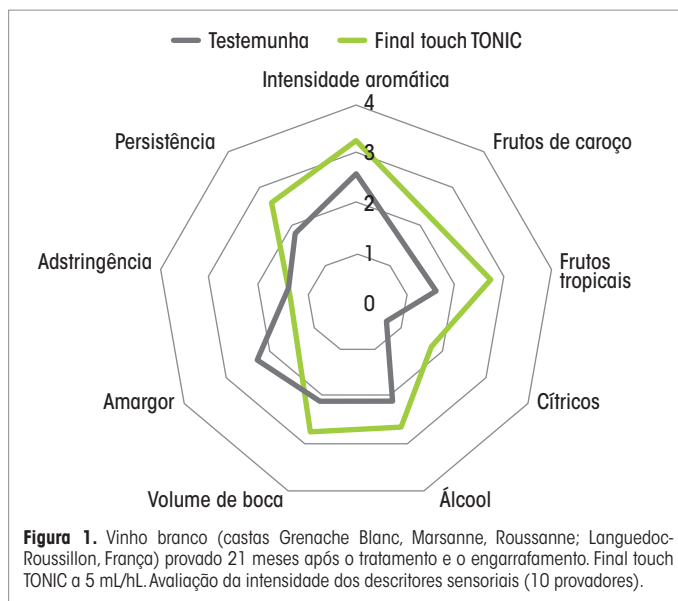
### UTILIZAÇÃO E DOSE

- ◆ Solúvel, pode ser adicionado diretamente a vinhos brancos e rosés antes do engarrafamento: 10–40 mL/hL.
- ◆ Utilização em vinhos conservados em depósitos antes do engarrafamento: 2–5 mL/hL.
- ◆ Sinergia possível com **Final touch GUSTO** e **Final touch POP**.
- ◆ Compatível com a maioria dos aditivos enológicos usuais. Lista disponível mediante pedido.

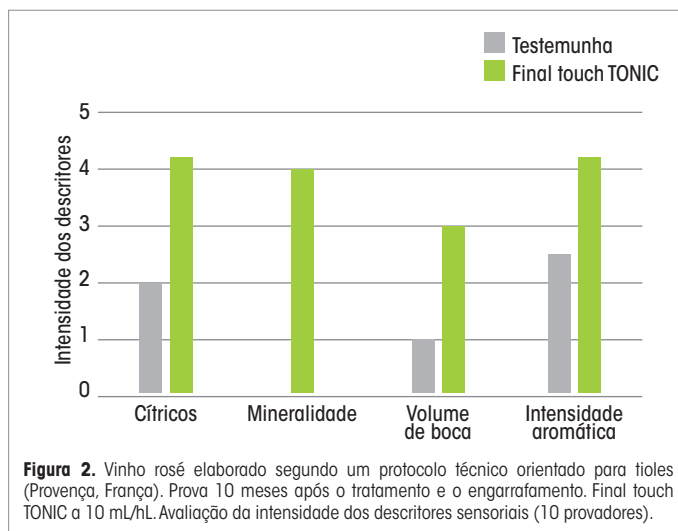
### COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

**Final touch TONIC** é uma fração específica de manoproteínas extraídas de *Saccharomyces cerevisiae*:

- ◆ Forma líquida
- ◆ Contém sulfitos ( $\geq 1,5$  g/L)
- ◆ Conservar em local seco (10–15 °C).  
Após abertura, conservar entre 5 e 10 °C e utilizar dentro de 4 semanas.



**Figura 1.** Vinho branco (castas Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne; Languedoc-Roussillon, França) provado 21 meses após o tratamento e o engarrafamento. Final touch TONIC a 5 mL/hL. Avaliação da intensidade dos descritores sensoriais (10 provadores).



**Figura 2.** Vinho rosé elaborado segundo um protocolo técnico orientado para tiolos (Provença, França). Prova 10 meses após o tratamento e o engarrafamento. Final touch TONIC a 10 mL/hL. Avaliação da intensidade dos descritores sensoriais (10 provadores).

Foi prestada atenção para garantir que as informações contidas neste documento sejam precisas. As aplicações e condições de uso específicas do produto pelo utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem fazemos qualquer declaração quanto aos resultados que possam ser obtidos pelo utilizador. Incumbe ao utilizador determinar a adequada utilização dos nossos produtos para as suas finalidades específicas, bem como o estatuto legal da utilização que pretende fazer dos mesmos.